Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

MÓJ DOM

DWUTYGODNIK

R. II 30 kwietnia 1939 r. Nr. 8

NA WIDOWNI

SILNI, ZWARCI, GOTOWI.

Głęboka treść tych trzech słów dominiuje dziś w całym kraju, we wszystkich warstwach społeczeństwa polskiego.

Pożyczka Obrony Przeciwlotniczej wykazuje dobitnie, jak drogim dla każdego obywatela jest los własnego kraju.

Entuzjazm społeczeństwa i jego ofiarność oraz zdeterminowany spokój nie przestają budzić szacunku u obcych.

GDAŃSK I JEGO STATUT.

Jak podaje berliński korespondent P. A. T.a, Polska proponowała uregulowanie sprawy Gdańska na innych podstawach niż to ma miejsce obecnie. Miała być złożona propozycja, aby sprawę uregulować obustronnie i zastąpić dotychczasowy stan Gdańska, nie odpowiadający aktualnym warunkom, stanem innym zgodnym z interesami obu uprawnionych partnerów.

Nie z winy Polski, to się dotychczas nie stało.

PRZYMUSOWA SŁUŻBA WOJSKOWA W ANGLII.

Rząd angielski powziął postanowienie o przymusowej służbie wojskowej w Anglii.

Jest to decyzja o historycznym znaczeniu.

STRACH NIEMIECKI MA WIELKIE OCZY.

Ostatecznie okazało się wyraźnie, jak Niemcy pojmują pakt nieagresji zawarty w swoim czasie między Polską i Rzeszą.

Dziś już jest ponad wszelką wątpliwość stwierdzone, że mimo tego dokumentu Rzesza przygotowywała wymuszenie na nas pewnych, jak to prasa niemiecka mówi, „drobnych ustępstw". Ale dyplomacja niemiecka przeliczyła się i nie doceniła zwartości narodu polskiego.

Spodziewała się osiągnąć swe zdobycze wystraszeniem nas swą potęgą, a zastała nas całkowicie przygotowanych do odporu gwałtu, gwałtem, bo wielką treść zawierają w sobie słowa narodu polskiego: S i l n i, Z w a r c i, G o t o w i.

WOJNA CZY POKÓJ

Na wielką, światową skalę, jesteśmy świadkami próby wytrzymałości nerwowej u narodów.

Z jednej strony mamy państwa „Osi", Niemcy i Włochy, z drugiej rośnie front państw pragnących bronić swej niezależności politycznej. Frontowi obrońców przewodzi głównie Anglia wspomagana przez Francję, a ostatnio udzielił mu wielkiego sukursu prezydent Roosevelt w słynnym orędziu - apelu, skierowanym do Hitlera i Mussoliniego.

Apel Roosevelta jest tak kapitalnego znaczenia moralnego i politycznego, że zarówno jego przyjęcie jak i odrzucenie będzie miało niezwykle doniosłe konsekwencje.



Kanclerz Hitler, do nie dawna tak często powoływał się na argumenty moralne i na dyskryminacje po Wersalu narodu niemieckiego. Obecnie musi sprecyzować jak tę moralność rozumie i jak ją ma stosować.

Apel amerykańskiego prezydenta przyciska do muru dyktatorów, którzy wielokrotnie w mowach swych ogłaszali światu, że pragną pokoju, a w praktyce stosowali przemoc i gwałt, twierdząc, że sami są zagrożeni i okrążeni. Prezydent Roosevelt zręcznie podchwycił ten moment, wziął dyktatorów za słowo i powiada: jeżeli naprawdę chcecie pokoju i nie pragniecie nikogo pozbawiać przemocą wolności, to zagwarantujcie niepodległość 28 państw europejskich i 5 pozaeuropejskich. Jeżeli twierdzicie, że sami jesteście zagrożeni, to po waszym oświadczeniu, że nikomu nie grozicie przemocą, uzyskam zgodę tych państw na to, że i one wam również nie grożą i zgadzają się na 10 lub 25 lat zagwarantować wam bezpieczeństwo i całość waszych terytoriów. Jeżeli twierdzicie, mówi dalej Roosevelt, że krzywda wam się dzieje pod względem surowcowo gospodarczym, zwołamy konferencję międzynarodową, która zbada wszystkie postulaty i załatwi je sprawiedliwie.

A to jest istotny i główny sens apelu Prezydenta Stanów Zjednoczonych do Hitlera i Mussoliniego. Orędzie to zgłasza kraj pozaeuropejski, nie mający bezpośrednich spraw w Europie. To mu nadaje specjalną wagę moralną.

Stany Zjednoczone są krajem o niewyczerpanych zasobach naturalnych i pomoc ich w razie potrzeby, okaże się decydującą w przyszłej wojnie.

W takich warunkach, odrzucenie propozycji postawi niemal cały świat na nogi przeciwko Niemcom i Włochom. Nie będzie już żadnych złudzeń co do tego, jak rozumieją te państwa swe słowa o pokoju.

Przyjęcie natomiast propozycji Roosevelta kładzie tamę ukrytym tendencjom państw dyktatorskich do opanowania całkowitego najlepszych propozycji strategicznych w Europie, oraz niemal na całym świecie, a przez to zagrożenie nietylko małym państwom, ale i samej Anglii czy Stanom Zjednoczonym.

To też posunięcie Roosevelta uważane jest na całym świecie za nader zręczne, i choć nie ma charakteru ultimatum to jednakże zmusza zarówno Niemcy, jak i Włochy do wyraźnego oświadczenia się co do tego: czy życzą sobie zgody i prozumienia.

Śmiało więc rzec można, że cały świat, zbrojąc się nieprzerwanie, oczekuje na słowo dyktatorów: WOJNA czy POKÓJ?

J. W.

Racjonalizacja pracy

OD REDAKCJI.

Nie podzielając całkowicie wywodów autora co do racjonalizacji pracy, szczególniej w odniesieniu do gospodarstwa domowego, podajemy poniższy artykuł, gdyż zawiera wiele ciekawych i słusznych spostrzeżeń. Chętnie zamieścimy głosy w dyskusji.

Racjonalizacją pracy nazywamy, jak wiadomo, wszelkie systematyczne kształtowanie pracy, ustanawianie dokładnych norm i przepisów, dotyczących jej wykonywania, zastępowanie dotychczasowych metod, przekazanych przez tradycję, metodami nowymi, opierającymi się, przynajmniej w zasadzie, na badaniach naukowych. Celem racjonalizacji jest maksymalne spotęgowanie wydajności produkcji, właśnie za pomocą wprowadzenia tych nowych, najbardziej racjonalnych metod pracy.

Racjonalizacja pracy, jako potężny prąd współczesnego życia gospodarczego, wyszła z Ameryki, gdzie znaną była zwłaszcza pod hasłem „tayloryzmu"; odpowiada ona w zupełności antytradycjonalistycznej ideologii amerykanizmu. W czasach powojennych rozpowszechniła się ona, w bardzo różnorodnych formach i pod różnymi nazwami, w krajach europejskich, przybierając zwłaszcza w Niemczech, ale również np. w Rosji, bardzo wielkie rozmiary.

Racjonalizacja pracy jest, czy też zamierza być, radykalnym urzeczywistnieniem technicznego ideału w zakresie życia gospodarczego, przy równoczesnym wyłączeniu wszelkich innych tendencji i motywów. Nie licząc się z głębszymi potrzebami pracującego człowieka, traktując go tylko jako narzędzie, służące do wytwarzania wartości gospodarczych, wykazuje racjonalizacja pracy pewne tendencje, jeśli tak można powiedzieć — „antyludzkie". Praca zatraca wskutek racjonalizacji swój sens pierwotny, jako jedna z podstawowych *form i treści życia*, a staje się wyłącznie tylko środkiem do celu — do celu, ujętego niesłychanie jednostronnie.

Nie zamierzamy tutaj omawiać ani technicznych, ani gospodarczych zagadnień związanych z procesem racjonalizacji pracy; pragniemy tylko zwrócić uwagę na pewne kulturalne następstwa idące nieuchronnie z racjonalizacją pracy w parze; następstwa te postawią prędzej czy później kulturę europejską przed pewnym bardzo doniosłym i groźnym dylematem, zarysowującym się zresztą już obecnie w krajach najbardziej uprzemysłowionych całkiem wyraźnie.

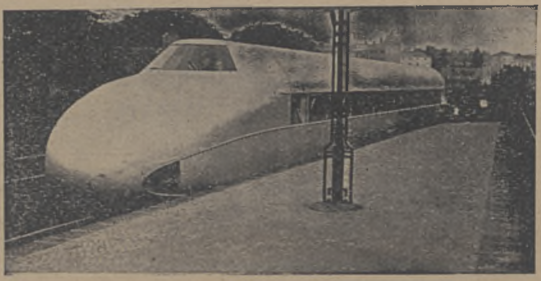
Podczas gdy bowiem racjonalizacja, ujmowana pod kątem widzenia samej wytwórczości, prowadzi do potęgowania „objektywnego sensu" pracy t. zn. jej wydajności, to ujmowana pod kątem widzenia samego pracującego człowieka, prowadzi ona równocześnie, uniemożliwiając wyżywanie się podstawowych twórczych potrzeb natury ludzkiej, do zaniku „subjektywnego sensu" pracy. Postępująca naprzód specjalizacja, zautomatyzowanie oraz zmechanizowanie pracy — które to tendencje są charakterystycznymi cechami wszelkiej racjonalizacji — stawiają mianowicie pracownika zracjonalizowanych warsztatów w sytuację jak najzupełniej odmienną od tej, w której się np. znajdował rzemieślnik starej daty.

Aby to zrozumieć, musimy uprzytomnić sobie co następuje: człowiek jest istotą posiadającą bardzo żywą potrzebę wykonywania czynności, któreby miały dla niego pewien „sens subiektywny". Nie wystarcza nam więc, by to co czynimy, prowadziło do pewnych, obiektywnie biorąc, wartościowych celów — chcąc znaleźć bezpośrednie zadośćuczynienie, musimy rozumieć naszą pracę, musimy się móc w niej wyżywać, musi ona stanowić dla nas pewną całość. Praca, pozbawiona tego subiektywnego sensu, staje się psychicznie męczarnią nie do zniesienia: staje „syzyfową pracą", która wyjaławia i nerwowo rujnuje pracującego człowieka.

Otóż racjonalizacja właśnie prowadzi nieuchronnie do zaniku tego niezbędnego dla człowieka subiektywnego sensu pracy. Nie tylko nasze twórcze instynkty zostają przez nią stłumione — tłumi i pognębia ona również samopoczucie pracującego człowieka. Rzemieślnik starej daty — powracamy raz jeszcze do tego przykładu — nie tylko mógł znaleźć zadośćuczynienie w samej czynności, którą wykonywał, lecz zawartości; wiedział dla kogo pracuje, znał osobiście konsumentów swoich wytworów. „Zracjonalizowany" pracownik natomiast znajduje się w sytuacji całkiem odmiennej: nietylko zmuszony jest wykonywać pracę, która nie posiada dla niego żadnego innego sensu, jak tylko ten, że mu daje utrzymanie, lecz pozbawiony jest możliwości zaspokojenia swej dumy zawodowej, ponieważ wytwory jego pracy giną na jakimś abstrakcyjnym „rynku zbytu", przeznaczone dla jakichś odległych, całkiem mu nieznanych, anonimowych odbiorców.

Racjonalizacja pracy stawia nas, wskutek naszkicowanej powyżej sytuacji, przed następującym dylematem, zarysowującym się, jak już zaznaczyliśmy powyżej, całkiem wyraźnie w krajach najbardziej uprzemysłowionych. Albo mianowicie będziemy musieli się pogodzić z faktem, że „subiektywny sens" pracy jest skazaną na zagładę wartością dawniejszej kultury, której obecnie uratować więcej niepodobna. Niezłomne prawa ekonomicznego rozwoju narzucają nam, wedle tej tezy, konieczność ustawicznego potęgowania wydajności pracy, tendencja ta domaga się ze swej strony zracjonalizowanych metod pracy, a utrata subiektywnego jej sensu jest niezamierzonym co prawda i być może ubolewania godnym, ale nieuchronnym wynikiem tego dziejowego procesu. Z faktem tym musimy się pogodzić — nie możemy zmienić losu naszego. Nie mogąc jednak ratować sensu pracy czy też nadawać jej bezpośredniego, wewnętrznego znaczenia, musimy skierować nasze wysiłki na jak najdalej posunięte skrócenie czasu jej trwania. Nie możemy dłużej szukać sensu życia w pracy, w zawodzie — musimy go sobie stworzyć poza zawodem, w czasie wolnym od pracy. A więc możliwie radykalna racjonalizacja z jednej strony i jako rekompensata możliwie daleko posunięte skrócenie czasu pracy z drugiej. Oto wskazania wyznawców tej tezy (np. Forda).

Wobec tych tendencji nasuwają się jednak bardzo zasadnicze wątpliwości Czy człowiek bowiem wyjałowiony, zrujnowany psychicznie przez subiektywnie bezsensowną pracę zawodową będzie w ogóle w stanie kształtować sobie czas wolny od pracy w sposób wypełniający mu życie?



Motowagon z napędem śmigłowym — szybkość 225 km na godzinę.

Pytanie to wskazuje na możliwość i konieczność innego rozwiązania problemów, wyłaniających się na skutek coraz to skrajniejszej racjonalizacji pracy. Wedle tej drugiej koncepcji praca nie powinna być tylko traktowana i kształtowana pod kątem wytwórczości, pod kątem wydajności — lecz również pod kątem widzenia wewnętrznych *potrzeb pracującego człowieka*. Racjonalizacja, która wprawdzie potęguje wydajność, ale równocześnie rujnuje czy to fizycznie, czy też, w sposób trudniej uchwytny, psychicznie pracującego człowieka, jest racjonalizacją błędną, prowadzącą ludzkie życie na fałszywe tory.

Chodzi tutaj ni mniej ni więcej jak o sprawę — by posługiwać się hasłem Hendrika de Mana — odzyskania *radości pracy* dla człowieka.

Oczywiście, możnaby powiedzieć, że doba współczesna, z jej katastrofalnym bezrobociem, nasuwa problemy bardziej palące, aniżeli kwestia „radości pracy" i że dzisiaj sprawa pracy jest rzeczą ważniejszą, aniżeli kwestia owej „radości".

Ale takie postawienie sprawy nie zmieniłoby samego zagadnienia. Racjonalizacja pracy jest ekonomiczno-technicznym procesem, podlegającym żelaznym prawom rozwoju; żelaznym prawom również podlega wyłanianie się społecznych i kulturalnych zagadnień, powstających w związku z postępującą naprzód realizacją tego procesu.

Dr. G. I.

Higiena i estetyka mieszkania

KAKTUSY.

Bardzo wdzięcznymi i miłymi roślinami są kaktusy. Wymagają stosunkowo niewielkiej pielęgnacji, a bardzo dekoracyjnie wyglądają, szczególniej w nowoczesnym mieszkaniu.

Osoby mieszkające na głębokiej prowincji i nie mające możności kupić gotowych sadzonek, mogą bardzo łatwo wyhodować sobie kaktusy z nasion. Nasiona trzeba sprowadzić (pocztą) ze znanych firm, gdyż wtedy mamy gwarancję otrzymania dobrego towaru.

Na wiosnę, w miesiącach marcu, kwietniu i maju, siejemy kaktusy do porowatych naczyń płaskich o wysokości 6 cm; naczynia te trzeba wypełnić do 1/3 drobno tłuczonymi skorupkami, na które wsypuje się ziemię mieszaną z wrzosowiska, grubego piasku i ziemię spod drzew liściastych. Nasienie kaktusów potrzebuje ziemi wilgotnej, lecz nie mokrej; mokra ziemia chłodzi i nie dopuszcza powietrza; dlatego używamy właśnie naczyń porowatych, zaopatrzonych jeszcze w otwory dla odpływu wody; również podłożone skorupki i domieszka piasku przyczyniają się do usunięcia nadmiernej wilgoci i dopływu powietrza; chcąc zapobiec gniciu, dodajemy tłuczonego węgla drzewnego. Ubiwszy przerobioną ziemię gładkim drewnem, siejemy nasienie równomiernie i przykrywamy cieniutką warstwą ziemi przesianej przez sito; warstwa tej przykrywki nie może przekraczać grubości ziarenek nasienia. Ubijamy następnie deszczułkę ziemią tak, aby od wierzchu wazonika do powierzchni ziemi pozostało jeszcze wolne miejsce na 1 cm. Następnie zwilżamy polewaczką, lub wstawiamy całe naczynie do połowy w letnią wodę i pozostawiamy w niej tak długo, aż ziemia na powierzchni w wazoniku będzie wilgotna.

Naczynia z zasianymi kaktusami przykrywamy następnie szkiełkami i uważamy stale, aby miały dosyć światła, ciepła i wody.

Chcąc zapobiec szybkiemu wysychaniu, można ustawić je w pierwszych dniach w cieniu.

Doniczki z nasieniem kaktusów ustawiamy na noc do szklanej szafki; chroniąc je w ten sposób przed miernym oziębieniem; wolne miejsca w wazoniku, wypełniamy mułem torfiastym lub trocinami, przez co osiągamy wewnętrzną temperaturę do 20°C.

Czas kiełkowania pojedyńczych gatunków kaktusów jest rozmaity; niektóre nasiona kiełkują dopiero po kilku miesiącach, gdy się poczują w wygodnym otoczeniu.

Jednostajna ciepłota i wilgoć przyspieszają kiełkowanie.

W dwa lub trzy tygodnie po wzejściu nasion przesadzamy drobne sadzonki do innych naczyń napełnionych taką samą ziemią. Rozsadkę tak należy wykonać, aby sadzonki nie były narażone na ucisk, gdyż w miejscu naciskanym zaczęłyby gnić. Dlatego posługujemy się przy tej czynności dwoma patyczkami grubości ołówka, z których jednemu nadajemy kształt widelczyka.

Widelczykami tymi wyważamy młode roślinki z ziemi, gdzie kiełkowały i wsadzamy w otwory porobione w nowym naczyniu patyczkiem drugim ostro zakończonym; tymże patyczkiem osypujemy korzonki ziemią tak, aby listki roślinki zostały na wierzchu. Roślinki zostawiamy w oddaleniu 1 cm od siebie. W dniu dokonanego przesadzenia zwilżamy naczynia z sadzonkami, wstawiamy je do szafki w cieniu, a gdy jest ciepło, przewietrzamy je.

Po kilku tygodniach, gdy rośliny już tak podrosły, że się omal już dotykają, przesadzamy je ponownie, przez co wzmacniamy i wzbogacamy rośliny w korzonki. W marcu i październiku nie należy przesadzać, gdyż jest to czas wypoczynku zimowego rośliny.

Wodorosty i grzyb są najczęstszymi chorobami kaktusów; grzyb tworzy się z nadmiaru wilgoci, której unikamy, polewając rośliny w miarę, aby miały zawsze właściwą i równomierną wilgoć.

Dla zwalczania wodorostów najlepiej jest przesadzić roślinę i stawiać ją w jasnym, ciepłym i słonecznym miejscu.

JAK SIĘ OBCHODZIĆ Z WYROSŁYMI KAKTUSAMI.

Stawiać je należy na jasne, słoneczne miejsca, a w zimie chronić przed temperaturą poniżej 5°C, podlewać co 14 dni, w lecie podczas posuchy codziennie, skoro ziemia w wazoniku bieleje.

Nie wszystkie kaktusy znoszą jaskrawe promienia słońca; wszystkie gatunki zielone i liściaste należy chronić przed słońcem zbyt jaskrawym.

Gdy roślina zaczyna gnić, jest to dowodem, że miała nadmiar wilgoci; należy odkroić miejsce nagniłe, osuszyć przez kilka dni na słońcu, wsadzić następnie roślinę do piasku suchego i trzymać tak, aż wypuści korzonki; w podobny sposób powstają sadzonki.

Stosując się do podanych wyżej wskazówek sumiennie, można się spodziewać, że rośliny te, doczekawszy się ponownego ogólnego zainteresowania dadzą amatorom najlepsze wyniki.



Już w Nr. 9 będą artykuły omawiające Aprowizację kraju na wypadek wojny.

Racjonalne żywienie

ZNACZENIE SOLI KUCHENNEJ dla ORGANIZMU LUDZKIEGO.

Sól kuchenna, czyli chlorek sodu ($NaCl$), stanowi niezbędny dla życia składnik mineralny ustroju ludzkiego i zwierzęcego. Krew, limfa oraz soki, którymi przesycone są tkanki, to w zasadzie nic innego, jak t. zw. *roztwory fizjologiczne soli*, w których znajdują się w stanie rozpuszczenia lub zawieszenia (emulsji) wszystkie inne składniki. Fizjologiczne płyny w narządzie krążenia, np. surowica krwi, to 0,85% roztwór rozmaitych soli, wśród których około 0,6%, czyli przeszło ¾, stanowi *sól kuchenna*. W płynie tym zawieszone są czerwone i białe ciałka krwi oraz inne składniki organiczne. Wszystkie ciała chemiczne, które wytwarzają się jako produkty trawienia, oddychania i innych funkcji przemiany materii przenoszą się za pośrednictwem tego płynu do swoich miejsc przeznaczenia, jako materiały dla budowy i odnowy tkanek organizmu. Fizjologiczny roztwór soli płynie więc w tętnicach, żyłach, naczyniach limfatycznych i przestrzeniach śródtkankowych jakby w olbrzymiej i niezmiernie skomplikowanej sieci kanałów, kanalików i przestrzeni wodnych, docierając wszędzie i wszędzie roznosząc potrzebne dla budowy ustroju „cegiełki".

Że sól kuchenna jest dla życia niezbędna i to właśnie w roztworze „fizjologicznym", t. j. 0,85%, dowodzą proste doświadczenia. Zwierzęta, którym przez nakłucie jednej żyły wypuścimy większą ilość krwi, a równocześnie wstrzykniemy do drugiej żyły wodę destylowaną, giną niezwłocznie. Jeśli jednak zamiast tego wstrzykniemy im na miejsce krwi utraconej roztwór fizjologicznej soli kuchennej, pozostają przy życiu i po krótkim czasie wracają do pełni sił. Z jeszcze bardziej zdumiewającymi dowodami ważności soli kuchennej spotykamy się przy ratowaniu osób, które utraciły tak wiele krwi, że grozi im śmierć wskutek skrwawienia. Wstrzyknięcie do żył wygotowanego roztworu fizjologicznej soli kuchennej w ilości mniej więcej równej objętości krwi stanowi w tych wypadkach jedyny i natychmiast działający środek ratunkowy. Umierający wskutek upływu krwi ożywia się w oczach, tętno przedtem ledwie wyczuwalne napełnia się i nabiera prężności. Wstrzyknięty roztwór zastępuje utraconą krew i pozwala na utrzymanie się przy życiu przez taki okres czasu, jakiego do wytworzenia nowej krwi potrzebują t. zw. organy krwiotwórcze (szpik kostny, śledziona i t. d.).

Ustrój ludzki utrzymuje dzięki swym tajemniczym mechanizmom regulacyjnym niezwykle czułą *równowagę* w zawartości soli w płynach tkankowych i krwi, tak że procent jej znajduje się zawsze na tym samym poziomie. Nadmiar soli, spożywanej wraz z pokarmami, wydala się z moczem, również śliną, sokami żołądkowymi, kałem, a nawet z łzami. Najważniejszą drogą wydalania niepotrzebnej soli są nerki, które z moczem wydalają przeciętnie 10 do 15 gr soli kuchennej na dobę. W razie spożywania większej ilości niż zwykle soli, wydziela się jej więcej. Nadmierne spożywanie soli obciąża więc organy wydzielające, zwłaszcza nerki i z tego powodu może być szkodliwe. W razie zmniejszania spożycia soli kuchennej, ilość jej w wydalinach ustroju spada, gdyż organizm zatrzymuje potrzebną ilość soli dla utrzymania przepisowego procentu w fizjologicznym roztworze i dla zaspokojenia innych potrzeb (jak np. produkcji kwasu solnego w żołądku i t. d.). Ilość soli kuchennej w wydalinach zmniejsza się np. w czasie głodzenia, a także w tych wypadkach, kiedy organizm wskutek innych przyczyn i na innej drodze traci wiele soli. Do takich przyczyn, które powodują duże straty soli, należy długotrwałe i obfite *pocenie się*. Podczas wielkich upałów, przy równoczesnej pracy fizycznej, forsownym marszu, sporcie i t. p. organizm traci przez pocenie się bardzo wiele wody, a wraz z nią dużą ilość soli, która, jak wiadomo, jest składnikiem potu. Woda z potu paruje, a sól w drobniutkich kryształkach osadza się na skórze. Organizm broni się przed tą nadmierną utratą wody i soli przez to, że wydziela mniej moczu a nawet śliny. Obrona ta ma jednak swoją granicę i w końcu nadchodzi chwila, gdy strata wody i soli jest tak duża, że występują rozmaite zaburzenia chorobowe. Obrona ustroju przez zahamowanie pocenia się byłaby niemożliwa, gdyż powstałoby przegrzanie i t. zw. porażenie cieplne z ciężkimi dla zdrowia i życia następstwami. Wiadomo z fizyki, że ochłodzenie następuje przez parowanie. Organizm broni się przed wewnętrznym wzrostem temperatury właśnie przez parowanie. Picie samej wody dla zastąpienia wody utraconej przez pot nie wystarczy, gdyż wodzie zwykłej brak dostatecznej ilości soli kuchennej, która zdolna byłaby zastąpić utraconą sól kuchenną. Dlatego podczas dłuższej i wytężającej pracy w czasie upałów należy nadmiernemu ubytkowi soli zapobiegać przez lekkie solenie wody do picia lub silniejsze niż zwykle solenie potraw.

Jak z tych kilku przykładów widzimy, regulacja solno-wodna jest zjawiskiem mimo prostoty swej fizycznej podstawy bardzo skomplikowanym i dającym nauce bardzo wiele pola do badań. Toteż nauka nie powiedziała w tej sprawie po dziś dzień swego ostatniego słowa. Nie podaje popularnych wskazówek co do użycia soli, a ogranicza się jedynie do ogólnego wskazania higienicznego: używać soli w miarę. W każdym razie nie należy w spożywaniu soli opierać się na niefachowych poglądach, z którymi tak często spotykamy się w gazetach lub w rozmowach. Słyszymy i czytamy najróżnorodniejsze zapatrywania, które zawsze należy uważać za błędne, jeżeli są zbyt skrajne. Jeżeli ktoś mówi: — sól jest szkodliwa dla zdrowia — myli się. Sól jest dla zdrowia niezbędna. Gdy słyszymy zdanie przeciwne: jedzcie jak najwięcej soli — to również pogląd fałszywy. Jeden jest tylko pogląd słuszny: gdy jesteśmy zdrowi, używajmy soli umiarkowanie. Gdy jesteśmy chorzy, poradźmy się lekarza.

Dr. J. Hozer.



Nauka praktyczna w męskiej szkole kucharskiej.

Leczenie ciężko chorych

Jesteśmy świadkami zawrotnych postępów, które czyni medycyna. Musimy przyznać, że trudno zadziwić czytelnika najbardziej rewelacyjnym wynalazkiem znaleźć zrozumienie dla żmudnej pracy naukowca, technika, lekarza. W wieku radia, telewizji, gigantycznych postępów techniki zaiste niecodziennym musi być wynalazek, który wstrząsnął nie tylko fachową opinią lekarzy całego niemal świata, ale i szerokich rzesz interesujących się postępami wiedzy lekarskiej.

Przed paru laty profesor Szamow na Ukraińskim Kongresie Chirurgii opowiedział o swoich niezwykle ciekawych doświadczeniach na psach. Licznie zebrani lekarze i uczeni z niedowierzaniem kiwali głowami z politowaniem kwestionując stan władz umysłowych „biednego“ profesora. Otóż prof. Szamow po uprzednim wytoczeniu psom krwi przetaczał do ich organizmu krew zdechłych psów. Makabryczna transfuzja, zdaniem referenta, skończyła się całkowitym powodzeniem i wymaga szczególnego zainteresowania się ogółu lekarzy tą sprawą ze względu na olbrzymią wartość jaką metoda leczenia transfuzją zdobyła sobie w ciągu ostatnich lat.

Prof. Szamow chcąc naocznie przekonać zebranych sceptyków wykonał swoje doświadczenie w ich obecności. Rezultat przeszedł wszelkie oczekiwania. Prawie martwe psy ożyły. Fakt niezwykle doniosły znalazł natychmiast oddźwięk.

Judin profesor Instytutu Chirurgicznego w Moskwie, od dawna zastanawiał się, podobnie jak i wielu innych chirurgów na całym świecie, nad tym w jaki sposób zdobyć natychmiast potrzebną do transfuzji krew. Przecież nieraz przeprowadzona od razu transfuzja może uratować życie ludzkie. Nie zawsze jesteśmy w stanie znaleźć krwiodawcę, a tu każda chwila decyduje o pomyślnym wyniku.

Doświadczenie Szamowa posłużyło jako bodziec dla badań prof. Judina, który wyniki eksperymentu na psach przeniósł na ludzi. Rzecz zdawałoby się nie do uwierzenia!

Otóż okazało się, że transfuzje krwi zmarłych nie tylko nie szkodzą chorym, lecz przeciwnie pacjenci doskonale je znoszą i są równie skuteczne co i dotychczasowe transfuzje krwi ludzi żywych. Należy tu podkreślić moment bardzo znamienny, krew taka winna być wytoczona przed upływem najpóźniej ośmiu godzin od chwili śmierci t. j. wtedy kiedy nie zawiera jeszcze substancji trujących.

Oczywiście pierwszy eksperyment na ludziach mógł być dokonany tylko w wypadku wyjątkowym, tam gdzie „nic nie było do stracenia“.

Pewnego dnia do kliniki chirurgicznej w Moskwie przywożą młodego człowieka, który w zamiarze samobójczym poprzecinał sobie żyły. Stan niezwykle ciężki, bladość woskowa, nikły puls, chory jest w stanie beznadziejnym...

I oto nadeszła chwila decydująca. W tym dniu w klinice skończył życie 60-letni człowiek, zmarł wskutek wady serca. Decyzja zapadła w jednej chwili.

Krew zmarłego przetoczona do żył samobójcy dokonała cudu. Efekt transfuzji jest tak znakomity, jak gdyby krwiodawcą był człowiek żywy. Po 200 cm ranny odzyskuje kolory, pod koniec tranfuzji jest przytomny. Badana kilkakrotnie krew nie wykazuje szczególnych zmian i po kilku dniach pacjent opuszcza szpital, jako zupełnie zdrowy człowiek.



Po pierwszym doświadczeniu, które skończyło się całkowitym zwycięstwem, Judin śmiało kroczy raz obraną drogą. Obecnie stosuje już transfuzje krwi zmarłym chorym, operowanym, wycieńczonym obfitą utratą krwi, chorym rakowym i anemicznym. Ilość ich zwiększa się z każdym dniem, przy czym ani razu nie stwierdzono niższości krwi zmarłych w porównaniu do krwi ludzi żyjących.

Technikę zabiegu udoskonala się z każdym dniem. Wszelkie badania krwi są przeprowadzane ze szczególną dokładnością. Zwłaszcza zwraca się uwagę na określanie grupy krwi i odczynu Wassermanna na kiłę. Badania są robione również po śmierci „dawcy“ krwi, gdyż sekcja pozwala najściślej określić czy dawca jest zupełnie zdrów i czy razem z jego krwią nie wprowadzimy pacjentowi, jakiejś ukrytej infekcji.

Od zmarłego udaje się wytoczyć stosunkowo duże ilości krwi.

Zmarły wskutek ciężkiego obrażenia może dać tylko 500—600 cm, podczas gdy na przykład zmarły wskutek dusznicy bolesnej (angina pectoris), którego układ naczyniowy jest nietknięty może dostarczyć do 2500 cm.

Wiek dawcy nie odgrywa żadnej roli, zarówno krew starca zmarłego wskutek starości, jak i młodego człowieka przedstawia tę samą wartość byle by była wolna od składników chorobowych i pobrana najpóźniej w osiem godzin po śmierci krwiodawcy. Powstaje w związku z powyższym jeszcze jedno ciekawe zagadnienie.

Krew zachowuje płynność i nie zawiera substancji trujących 8—10 godzin po śmierci, później już nie nadaje się do „użytku“. Otóż i ten problem został szczęśliwie rozwiązany. Krew zmarłych może być przechowywana przez długi okres, jeżeli dodamy do niej chlorku sodu i będziemy trzymać w temperaturze 1—2 stopni poniżej zera. W ten sposób możemy mieć na „składzie“ dowolne ilości krwi zawsze gotowej do transfuzji, należy ją tylko ogrzać do temperatury ciała ludzkiego.

O ile weźmiemy pod uwagę, że krew jednego zmarłego może uratować życie ośmiu ludziom, zrozumiemy jak wielkie znaczenie ma ten wynalazek w wypadku katastrof masowych lub wojny.

Jednym z największych zarzutów jakie stawia się Judinowi jest moralna i psychiczna strona transfuzji krwi umarłych.

Na to Judin odpowiada, że krew jest taką samą tkanką, jak każda inna, ścięgno, skóra i t. p., tymczasem tkanki te przeszczepia się od dawna i to bez żadnego sprzeciwu ze strony pacjentów, dlaczego więc „szczepienie krwi“ musi spotkać się ze sprzeciwem?

A zresztą czy cel nie jest tak szlachetny, że wszystkie skrupuły powinny być odsunięte na plan dalszy.

Jesteśmy świadkami epokowego wynalazku.

Dr. St. Ilski.

Przepisy na czasie

Poniżej podajemy przepisy różnych potraw z płatków owsianych gorąco zachęcając Koleżanki do wprowadzenia płatków do swoich jadłospisów, szczególniej dla dzieci. Przepisy te będą przerabiane podczas pokazu organizowanego przez firmę KNORR dla Koleżanek Oddziału Grodzkiego Z. N. P. Pokaz przeprowadzi p. Zofia Kruszyńska, propagandzistka firmy Knorr.

Ze swej strony musimy podkreślić, że najlepsze dla dzieci są płatki gotowane, płatki smażone są cięższej strawne i jako takie mogą być podawane raczej starszym.

KLUSECZKI BŁYSKAWICZNE

Proporcja.

3 deka masła świeżego,
1 mała cebulka drobno posiekana,
1 kostka bulionu,
4 pełne łyżki płatków owsianych,
1 jajko,
troszkę zielonej pietruszki.

Wykonanie.

Masło, cebulkę i pół kostki bulionu lekko przesmażyć i dodać pokruszone płatki owsiane, żółtko oraz pietruszkę, wymieszać dokładne. Dodać ubite na sztywno białko i lekko wymieszać. Nastawić ½ litra wody do garnka, włożyć ½ kostki bulionu. Na gotującą wodę kłaść łyżeczką kluseczki, gotować aż spłyną na wierzch. Można podać do rosołu czy bulionu, do czerwonego barszczu, względnie z masłem.

KOTLETY.

Proporcja.

10 deka płatków owsianych,
szklanka wody,
1 mała cebulka drobno posiekana,
sól,
1 jajko.

Wykonanie.

Płatki ugotować w wodzie przez 3 minuty, dodać cebulę, żółtko i ubite białko, soli do smaku. Wymieszać dokładnie, formować kotlety i usmażyć. Podać z sosem grzybowym lub innym.

NALEŚNIKI Z JABŁKAMI.

Proporcja.

2 deka płatków owsianych,
½ litra mleka,
2 jajka,
3 jabłka,
sól, cukier,
10 deka masła,
2 łyżki stołowe mąki,
łyżka „Mondamin".

Wykonanie.

Płatki owsiane zalać wrzącym mlekiem i odstawić na ½ godziny, następnie dodać jajka, szczyptę soli, trochę cukru, mąkę i „Mondamin", zmieszać, trzykrotnie przesiać, wszystko razem dobrze wymieszać, wylać na roztopione masło, poukładać plasterki jabłek i z obu stron zrumienić.

BLINY Z JABŁKAMI.

Proporcja.

15 deka płatków owsianych,
½ l mleka,
2 jajka,
3 lub 4 jabłka,
trochę ckuru i soli oraz tłuszczu do pieczenia.

Wykonanie.

Płatki owsiane zalać gotującym mlekiem i odstawić na ½ godziny. Dodać jajka i sól, rozpuścić na patelni tłuszcz, wlać ciasto (jak na naleśniki), nałożyć pokrajane i ocukrzone plasterki jabłek i z obu stron zrumienić.

LEGUMINA Z PŁATKÓW PIECZONA.

Proporcja.

25 deka płatków owsianych,
1 litr mleka (ew. pół mleka i pół wody),
8 deka cukru,
½ skórki cytryny,
3 deka masła,
3 jajka.

Wykonanie.

Mleko gotować 3—5 minut razem z płatkami owsianymi, po dodaniu utartej skórki cytryny. Masło utrzeć do białości, dodać cukier, żółtka, przygotowane poprzednio płatki owsiane, szczyptę soli i wszystko razem zmieszać z ubitymi białkami. Włożyć do wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką formy i piec ½ godziny w średnio gorącym piecu.

LEGUMINA Z JABŁKAMI.

Proporcja.

10 deka płatków owsianych,
6½ deka masła,
3½ deka cukru,
trochę soli,
50 deka jabłek.

Wykonanie.

Jabłka obrać, pokrajać w plasterki, dodać połowę masła, trochę wody, łyżkę stołową cukru i gotować, lecz nie rozgotować. W pozostałym maśle zrumienić płatki owsiane, dodając cukru i soli. Przygotowane w ten sposób płatki owsiane i jabłka przekładać warstwami i zalać sosem waniliowym.

KEKSY.

Proporcja.

8 deka płatków owsianych,
30 deka mąki,
10 deka Mondamin,
10 deka masła,
14 deka cukru,
2 jajka,
6 łyżek stołowych mleka,
2 paczki cukru waniliowego,
1 łyżeczka proszku do pieczenia,
szczypta soli.

Wykonanie.

Masło z cukrem oraz z żółtkiem 10 minut ucierać, białko z szczyptą soli ubić na pianę, proszek do pieczenia wymieszać z płatkami i wszystkie dodatki przerobić na ciasto. Ciasto cienko rozwałkować i wycinać okrągłą foremką. Piec na złoty kolor.

KONFEKT TRUFLOWY.

Proporcja.

10 deka oleju roślinnego,
5 deka masła świeżego,
10 deka cukru pudru,
4 deka kakao,
1 olejek rumowy,
15 deka płatków owsianych,
10 deka osypki truflowej.

Wykonanie.

Tłuszcz i masło rozpuścić w garnuszku, dodać kakao, puder i olejek, dokładnie wymieszać na gładką masę i dodać pokruszane płatki owsiane, wymieszać raz jeszcze, trzymając masę w ciepłym miejscu (najlepiej na piecu), by nie ostygła, formować małe kuleczki, otaczać w osypce truflowej, ułożyć na jakimś blacie i odstawić, by zupełnie ostygły.

WIANKI CZEKOLADOWE.

Proporcja.

10 deka płatków owsianych,
7 deka mąki pszennej,
3 deka Mondamin,
8 deka masła,
20 deka cukru,
2 jajka,
5 deka mielonych orzechów laskow.,
3½ deka kakao,
1 łyżeczka proszku do pieczenia,
1 paczka cukru waniliowego.

Wykonanie.

Masło, cukier oraz jajka utrzeć na pianę, pozostałe dodatki stopniowo dodawać i przerobić na ciasto. Masę włożyć do szprycki cukierniczej i wyciskać na blachę. Piec należy na średnim ogniu.

Jeden z najbliższych numerów poświęcimy zagadnieniom kolonialnym.

Komisja do Spraw Pracy Kobiet Związku Nauczycielstwa Polskiego

KONFERENCJA KOLEŻANEK.

Komisja przy Zarządzie Głównym organizuje podczas wakacji Trzecią Konferencję dla Koleżanek w Kazimierzu. Konferencja będzie trwała 7 do 8 dni. Przyjechać na konferencję mogą Koleżanki delegowane przez Oddziały Powiatowe. Koszty przejazdu ponoszą Oddziały Powiatowe, Koszty utrzymania w Kazimierzu Zarząd Główny.

Termin Konferencji będzie podany w następnym numerze.

Program będzie oparty na tych samych zasadach, co w roku ubiegłym to jest tematy wykładów zostaną zgrupowane koło trzech głównych działów: Nauczycielka w pracy zawodowej, społecznej i domowej. Zmian zasadniczych nie będzie, cały jednak program zostanie bardziej zaktualizowany.

I. NAUCZYCIELKA W PRACY ZAWODOWEJ.

1. Podstawy społeczne związków zawodowych.
2. Z przeszłości Z. N. P.
3. Założenia ideowe Z. N. P.
4. Dorobek Z. N. P.
5. Program oświatowy demokracji polskiej.
6. Sytuacja prawna i materialna nauczycielek.
7. Nauczycielka a środowisko.

II. NAUCZYCIELKA W PRACY DOMOWEJ.

8. Naukowa organizacja w pracy domowej.
9. Wskazania Sekcji Higieny — Ligi Narodów w sprawie racjonalnego żywienia.
10. Technika przyrządzania potraw.
11. Rola organizacyj kobiecych w sprawie aprowizacji kraju.
12. Gospodarka finansowa domu.
13. Higiena niemowlęcia i dziecka do 4 lat życia.
14. Higiena i estetyka mieszkania.
15. Moda i kosmetyka.
16. Sprawy służby domowej.
17. Pranie, czyszczenie i prasowanie.
18. Najnowsze wynalazki w gospodarstwie domowym.

III. NAUCZYCIELKA W PRACY SPOŁECZNEJ.

19. Ochrona pracy kobiet.
20. Opieka nad matką i dzieckiem.
21. Dzieje walki kobiet-inteligentek o prawo do nauki i pracy zawodowej.
22. Walka kobiet o prawo obywatelskie.
23. Organizacje kobiece.
24. Społeczne znaczenie walki z alkoholizmem.

NOWE KOMISJE.

Dnia 23 b. m. odbył się Walny Zjazd Oddziału Powiatowego w Mielcu.

Z ramienia Komisji przy Zarządzie Głównym wzięła udział w Zjeździe kol. Maria Wiąckowa.

Na zebraniu powołano Komisję do Spraw Pracy Kobiet przy Oddziale Powiatowym w Mielcu, oraz Referaty przy poszczególnych Ogniskach.

Kierowniczką Komisji Powiatowej w Mielcu została wybrana kol. Hebenstreitowa Zofia. Referentkami w Ogniskach zostały koleżanki:

Kol. Popielowa Eleonora — Ognisko Chorzelów, kol. Klehrowa Stefania — Ognisko Mielec, kol. Kosiba Józefa — Ognisko Radomyśl Wielki, kol. Sierpowska Maria — Ognisko Borowa, kol. Olga Witkowska — Ognisko Padew, kol. Lotzowa Janina — Ognisko Przecław.

REFERAT GOSP. DOMOWEGO.

Zebranie miesięczne.

Dnia 5 maja o godz 18 m. 30 w Gmachu Głównym Z. N. P. I piętro pokój 125, odbędzie się miesięczne zebranie Referatu Gospodarstwa Domowego z następującym porządkiem obrad:

1. Odczytanie protokułu z poprzedniego zebrania.
2. Sprawozdanie z działalności.
3. Referat. Aprowizacja ludności cywilnej na wypadek wojny.
4. Sprawa Spółdzielni.
5. Kursy Gosp. Dom. w maju.
6. Pokazy.
7. Wolne wnioski.

POKAZ POTRAW Z PŁATKÓW OWSIANYCH.

Dnia 6 maja o godz. 18 w Gmachu Głównym Z. N. P. pokój 125, I piętro, odbędzie się pokaz najprzeróżniejszych potraw z płatków owsianych. Ponieważ płatki owsiane należą do produktów bardzo zdrowych, a potrawy z nich robione są na ogół mało znane, gorąco zachęcamy Koleżanki do wzięcia udziału w tym pokazie. Pokaz będzie trwał dwie godziny. Wstęp bezpłatny.

DYŻURY REFERATU.

Przypominamy, że wszelkie zakupy i t. p. sprawy, można załatwić tylko podczas dyżurów Referatu, t. j. w poniedziałki, czwartki i soboty w godzinach od 18 do 20-ej oraz w środy w godz. od 15-ej do 16-ej.

Szanowne Koleżanki

Bardzo często w pismach do redakcji Koleżanki proponują takie czy inne zmiany w redagowaniu pisma, wprowadzenie nowych zagadnień, pogłębienie dotychczas omawianych. Zgoda.

Bardzo wiele jeszcze zmian i ulepszeń należałoby wprowadzić żeby pismo postawić na odpowiednim poziomie.

Ale... jest jedno ale.

Na każde, nawet najmniejsze ulepszenie potrzebne są odpowiednie środki. „Mój Dom” ukazuje się wyłącznie za pieniądze czytelników. Tymczasem czytelnicy tak niesystematycznie wnoszą opłaty. To nieregularne wpłacanie prenumeraty powoduje duże zaległości, które hamują normalny rozwój pisma. Cóż z tego, że ilość czytelniczek wzrasta, że numery początkowe zostały zupełnie wyczerpane, że musieliśmy podnieść nakład, kiedy jest dużo czytelniczek, które odkładają wniesienie opłaty do jakiejś okazji („będę niedługo w Związku, to zapłacę”) przez co powstają duże sumy „zamrożone”, utrudniające pracę.

Zwracamy się do Szanownych Koleżanek z serdeczną prośbą o regularne wpłacanie prenumeraty.

REDAKCJA.

Najsłynniejsze diamenty świata

Spośród drogich kamieni diament uważany jest za najcenniejszy, nie tylko bowiem jest najbardziej błyskotliwy i efektowny, ale też zarazem najtwardszy i najtrudniej ulegający zniszczeniu. Nazwa diament pochodzi od zniekształconego słowa greckiego „adamaj“ (co znaczy niezwalczony, niepokonany), którym to mianem starożytni Grecy ochrzcili twarde metale i kamienie.

Podobnie jak i innym kamieniom szlachetnym, diamentowi przypisywano w starożytności różne cudowne własności, a mianowicie: zdolność chronienia od chorób, a także unieszkodliwianie działania trucizn.

W stanie surowym spotykamy diament w bryłkach, posiadających formę zbliżoną do kryształów (rys. 1 i 2) z krawędziami mniej więcej zaokrąglonymi, przypominających niekiedy większe lub mniejsze krople przeroczystej gumy. Występuje w trzech postaciach: 1) właściwy diament, rzadziej zupełnie bezbarwny, częściej natomiast jakby zadymiony lub też zabarwiony na popielato, żółto, biało, daleko rzadziej na czerwono, zielono, niebiesko lub czarno. Posiada on nadzwyczajną zdolność do załamywania i odbijania promieni świetlnych, dając efektowne błyski zw. pospolicie „ogniami“. Wystawiony na działanie światła lub też poddany działaniu promieni radu świeci później słabiej lub silniej w ciemności;

2) Tak zw. bort — są to nieczyste kryształy diamentowe szarego koloru, używane przeważnie do szlifowania diamentów powyżej wspomnianych;

3) tak zw. karbonady — jest to mniej szlachetna odmiana diamentu, występująca przeważnie w czarnych, niekiedy zupełnie nieprzezroczystych kawałkach. Z powodu swej twardości, przewyższającej niekiedy twardość diamentu właściwego, ceni się karbonady nawet drożej od diamentów właściwych. Używają ich na ostrza do świdrów do wiercenia skał, do noży do toczenia i t. d.

Diamenty pierwotnie znajdowano w Indiach na płaskowzgórzu Dekanu, później wykryto je w Ameryce Południowej w Brazylii w Tejuco (obecnie Diamantina) i Minas Gereas, w Afryce Południowej na brzegach rzeki Oranże, a także rzeki Vaal, gdzie obecnie znajdują się między innymi duże kopalnie Kimbereley, De Beers i Premjer. Zrzadka znajdowano też brylanty w angielskiej Gujanie, na wyspie Borneo, w Australii, na wyspie Tasmanii, a nawet w Europie w okolicach Ekaterynburga, na Uralu, w Laplanii, w piasku rzeki Pasewig i na Syberii, nad brzegami Jenisseju. Diamenty znajdowano również w spadłych na ziemię meteorv np. w Rosji pod Pensą, w Chili w Am. Poł. i t. d.

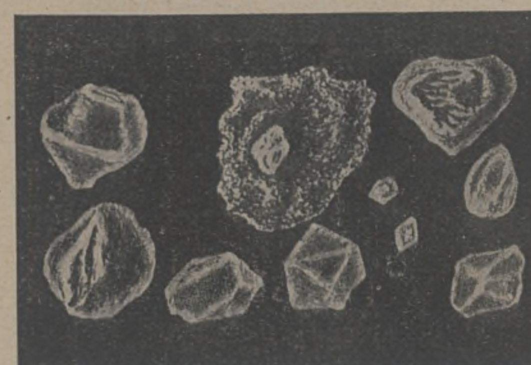
Do najsłynniejszych diamentów należą: *Koh-i-noor* (znaczy: góra światła), który po zrabowaniu Delhi przez Persów dostał się do rąk Nadir szacha, skąd został zabrany przez Anglików i ofiarowany królowej angielskiej Wiktorii. *Wielki Mogoł*, w XVII wieku należał do szacha perskiego, później przeszedł na własność Anzeg-Zeby, cesarza wielkiego Indostanu.

Orłow został zrabowany z posągu Bramy przez żołnierza francuskiego i wreszcie zmienną koleją losu trafił do Rosji, gdzie został podarowany Katarzynie II. *Regent* albo *Pitt* pochodzący z Golkondy*) trafił z biegiem czasu do księcia Orleanu i później został sprzedany Ludwikowi XV. Podczas Wielkiej Rewolucji został ukradziony, po pewnym czasie jednak odzyskany i znajduje się we Francji. *Gwiazda Południa* znaleziona w r. 1853 w Brazylii. *Jubilee* znaleziony w 1895 r. do czasu znalezienia Excelsior'a i Culinan'a uchodził za największy (patrz rys. 3). *Gwiazda Afryki Południowej* znaleziona w Transwaalu w r. 1863. *Excelsior* znaleziony w Jagerfontein w Poł. Afr. uważany był za największy aż do czasu znalezienia Cullinan'a (r. 1905), który ważył okrągłe 3.025 karatów. Ostatnio został znaleziony przed paru laty w Afryce Południawej diament wielkości niemal kurzego jaja, który dopiero zostanie odpowiednio obrobiony. Wszystkie bowiem diamenty, służące do ozdoby, są zwykle łupane (rzadziej rozpiłowywane) i następnie szlifowane, wskutek czego diament otrzymuje kształt wielościanów (rys. 3). Znaczna ilość ograniczających te wielościany, przecinających się wzajemnie pod różnymi kątami powierzchni, potęguje grę ogni diamentów. Łupanie a szczególniej szlifowanie diamentów jest bardzo mozolną pracą, podczas której tracą one znacznie na wielkości i wadze, a zyskują na błyskotliwości i efektowności. Tak np. Koh-i-noor, ważący okrągło 186 karatów*), po przeszlifowaniu ważył 106 karatów. Regent przed oszlifowaniem 410 kar. — po oszlifowaniu 136 kar., Gwiazda Południa przed — 254 kar., po oszlifowaniu 125 kar. Cullinan został podzielony na 9 kamieni, 4 największe z nich ważą kolejno 516, 309, 92, 62 karatów.

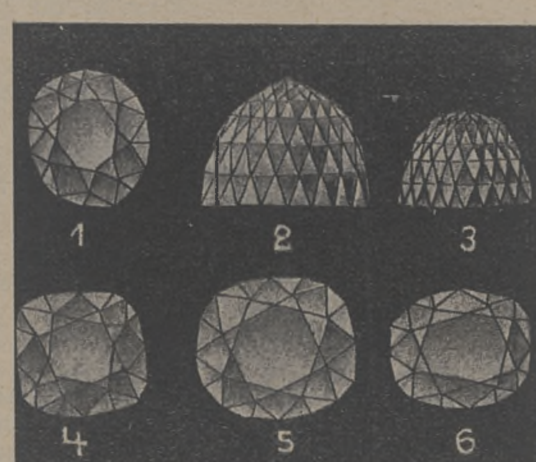
(Dokończenie na str. 11)



Typowe kryształy diamentu.



Diamenty w surowym stanie, tak jak je znajdujemy w ziemi.



1 — Koh-i-noor, 2 — Wielki Mogoł, 3 — Orłow, 4 — Regent, 5 — Jubilee, 6 — Gwiazda Południa.

*) Miejsce legendarnych skarbów i starożytna szlifiernia diamentów w państwie Heiderabad w Indiach.

Przepisy

(Dokończenie ze str. 6)

„MIGDAŁKI".

Proporcja.

10 deka płatków owsianych,
1 łyżka masła,
1 łyżka cukru.

Wykonanie.

Masło, cukier i płatki owsiane lekko przysmażyć na patelni. Można użyć jako osybkę do tortu, jako kruszonkę do placka i zamiast cukierków dla dzieci.

BISZKOPTY.

Proporcja.

12½ deka płatków owsianych,
30 deka mąki pszennej,
10 deka Mondamin,
12½ deka masła.
15 deka cukru,
4 jajka,
2 paczki cukru waniliowego,
1 łyżeczka proszku do pieczenia,
szczypta soli.

Wykonanie.

Masło ubić z cukrem i jajkami. Płatki zmieszać z proszkiem do pieczenia, po czym wszystko wyrobić na ciasto. Z cienko rozwałkowanego ciasta wycinać foremkami biszkopty. Piec na średnim ogniu.

HERBATNIKI.

Proporcja.

20 deka płatków owsianych,
7 deka mąki,
3 deka cukru,
2 jajka,
6 deka posiekanych orzechów laskow.,
2 łyżki mleka,
½ cytryny (skórka i sok),
1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Wykonanie.

Masło, cukier oraz jajka ucierać 10 minut, stopniowo dodać pozostałe dodatki, ciasto starannie wyrobić, cienko rozwałkować, wycinać foremkami i piec na średnim ogniu.

Ataturk i taniec

Niedawno zmarły prezydent Turcji, wprowadzając wiele rewolucyjnych reform w swym kraju nauczył swych ziomków tańczyć.

Oto co opowiadają o nim kroniki: Ataturk popiera — o zgrozo! — taniec. Co rok, 29 października, w rocznicę utworzenia republiki tureckiej prezydent wydaje w Ankarze wielki obiad na 140 osób. Skoro tylko wstaną od stołów, Ataturk otwiera bal. W specjalnej sali balowej rozpoczynają się tańce. Ataturk przewodzi z podniesioną głową, tańczy uważnie, nie popełni najmniejszej omyłki. Wyróżnia piękne republikanki, z którymi tańczy najchętniej, mimo, iż towarzystwo — to cały high life Ankary z korpusem dyplomatycznym na czele.

A oto co opowiada w swych pamiętnikach baron de Totto o balu, wydanym przed wielu laty w ambasadzie francuskiej w Konstantynopolu:

„Bal zaczęto od menueta. Pewien Turek, wybitna osobistość zapytał mnie: — Kto to tańczy, tam w głębi? Odpowiedziałem, że to poseł Szwecji. — Co? Minister dworu, sprzymierzonego z Portą Ottomańską? Nie, to niemożliwe! — oburzał się Turek.

— Ależ tak, zapewniałem go ponownie. Turek, przekonany dumał aż do końca menueta. Rozpoczęła się nowa przygrywka.— A to kto teraz tańczy? — zapytał znowu. Wyjaśniłem, że ma przed sobą ambasadora Holandii, który posuwał się w rytmie walca. — O, tym razem to już nie uwierzę. Rozumiem, że ambasador Francji jest aż tak bogaty, że może kazać tańczyć jakiemuś posłowi drugiego rzędu, ale za jakąż cenę czyni to samo na jego życzenie ambasador Holandii?

Z takimi oto pojęciami i przesądami walczyć musiał Ataturk, realizując swe dążenia.

Właściciel rozrachunku (nazwa wydawnictwa):
Kurier Demokratyczny (Mój Dom)
Warszawa I, Smulikowskiego 5 m 8.

Nr. rozrachunku **209**

na zł ______ gr ______

Wpłacający:
(nazwisko) ....
imię) ....
zawód ....
Poczta: ....
miejscowość: ....
ulica ....
numer domu .... numer mieszkania

Dzień wpłaty

PRZEKAZ ROZRACHUNKOWY

Nr rozrachunku **209**

na zł. ______ gr. ______
złote słownie ______ gr jak wyżej

Właściciel rozrachunku (nazwa wydawnictwa)

KURIER DEMOKRATYCZNY (Mój Dom)

Warszawa I, Smulikowskiego 5 m. 8

POCZTA: Warszawa, 1 Smulikowskiego 5 m. 8

Podpis przyjmującego	Dzień wpłaty	Numer nadawczy	Stempel okręgowy

Dolegliwości skóry

9.

PRZEPISY NA MASKI.

Podam teraz parę przepisów na maski, które można zpreparować i zastosować do domowej pielęgnacji cery.

Zdarzają się wypadki, zresztą bardzo rzadko, że te skóry, które mają idiosynkrazję czyli specjalne uczulenie na preparaty ziołowe. Objawy tego są to: pieczenie, swędzenie, często wysypka i napuchnięcia oraz ostra czerwoność skóry. W tych wypadkach trzeba pożegnać się raz na zawsze ze stosowaniem masek ziołowych. Normalnie jednak skóry tak suche, jak i tłuste, oraz dotknięte trądzikiem doskonale znoszą maski ziołowe, które przyczyniają się skutecznie do pielęgnacji i leczenia skóry.

Podaję tu przepis na maskę ziołową Nr. 1 na skórę suchą, zwiędłą, łuszczącą.

Przypominam, że bierze się wszystkie zioła miałko mielone i miesza się w proporcji:

1 łyżka stołowa kwiatu bławatka,
2 łyżki rumianku,
1 łyżka mchu islandzkiego (odgoryczonego),
2 łyżki korzenia ślazu,
2 łyżki siemienia lnianego,
5 łyżek zmielonych płatków owsianych.

Wszystkie zioła wymieszać — następnie wziąć tej mieszanki 2 łyżki zalać śmietanką i gotować na wodnej kąpieli.

—

Maska Nr. 2 na cerę suchą wrażliwą, opierzchniętą, czerwoną:

2 łyżki stołowe mąki bobowej,
2 łyżki mąki kartoflanej,
3 łyżki rumianku,
1 łyżka slazu (korzenia),
1 łyżka nostryka lekarskiego,
2 łyżki siemienia lnianego,
2 łyżki mielonych płatków owsianych.

—

2 łyżki tej mieszanki rozgotować z wodą.

—

Maska ziołowa dla cer normalnych lub mieszanych — łagodząca oczyszczająca odżywcza:

1 łyżka mielonych płatków owsianych,
2 łyżki rumianku,
1 łyżka otrębów migdałowych,
1 łyżka siemienia lnianego.

—

2 łyżki tej mieszanki zalać mlekiem, rozgotować na wodnej kąpieli na gęstą papkę, przed nałożeniem na twarz dodać dla cer raczej suchych żółtko; dla cer raczej tłustych białko. — Maseczkę dobrze rozmieszać i trzymać na twarzy 45 minut.

—

Maska Nr. 1 na cerę tłustą, zwiędłą, obrzękłą, zestarzałą:

1 łyżka mięty pieprzowej,
1 łyżka rozmarynu,
1 łyżka skrzypu,
1 łyżka kwiatu jasnoty,
3 łyżki mielonych płatków owsianych,
1 łyżka siemienia lnianego.
2 łyżki tej mieszanki rozgotować z wodą.

—

Maska Nr. II na cery tłuste z trądzikiem.

Nakłada się ją 2—3 razy w tygodniu przy zbierających ropniach:

1 łyżka siemienia lnianego,
2 łyżki kozieradki,
1 łyżka nostrzyka lekarskiego,
2 łyżki mielonych płatków owsianych,
1 łyżka jasnoty białej.

—

2 łyżki tej mieszanki rozgotować z wodą, na twarzy trzymać 30—45 minut, po zmyciu maski oczyścić pęknięte ropniaczki i przemyć twarz wodą utlenioną.

Co do maseczek jajecznych to podałam już uprzednio sposób ich preperowania, teraz podam tylko przepis na maskę jajeczno-miodową stosowaną na cerę tłustą.

Miodu 50 gramów,
Boraxu 1 gram,
Tinktury benzoesu 1 gram.

Mąki ryżowej dodać do gęstości — mieszaninę tę dobrze utrzeć i można ją przechować czas dłuższy. Przy użyciu bierze się tej mieszanki 2 łyżki, dodaje białko ubite, dobrze całość uciera i nakłada się na twarz, po 30 minutach zmywać ciepłą wodą.

Maska miodowo-jajeczna na tłustą twarz łagodząca:

Miodu 25 gramów,
Mąki jęczmiennej 20 gramów,
1 białko ubite,
1 łyżka soku z ogórka lub pomidora.

Jeśliby maska była za rzadka lub za gęsta — dodać w miarę potrzeby mąki jęczmiennej lub soku z ogórka czy pomidorów.

Maria Sułowska
Kierowniczka Gabinetu Kosmetycznego „Deva"
Warszawa, Widok 5.

Udziela porad bezpłatnie w swoim gabinecie od godz. 1—2 i od 5—6 pp.

Sprawdził ....

Wpisał ....

Nr listy rozrachunkowej ....

Dzień nadesłania

Za Porto ....

Należność za miesiące: .... zł

Miejsce dla pisemnych wskazówek, tytuły wpłaty oraz okres czasu, do którego wpłata się odnosi. Korespondencja, zawierająca treść inną, podlega opłacie przez naklejenie znaczka pocztowego w wysokości 10 gr.

Najsłynniejsze diamenty świata

(Dokończenie ze str. 8)

Diament jest to minerał, składający się z czystego prawie węgla, który jednak spotykamy w przyrodzie w postaci krystalicznej. W przyrodzie napotykamy jeszcze węgiel jako grafit i węgiel kamienny. Są to minerały powstałe z tegoż samego węgla z jakiego powstał i diament (nie biorąc pod uwagę drobnych, zanieczyszczających je domieszek), z tą tylko różnicą, że w tych dwóch ostatnich minerałach nie przyjął on żadnej mniej więcej określonej formy — inaczej mówiąc, węgiel jest tu bezpostaciowy. Na dowód powyższych twierdzeń wiedza dostarczyła nam wielu argumentów.

Diament w powietrzu a szczególniej w tlenie spala się powoli, płonąc niebieskim płomykiem. Znany chemik angielski Humphry Davy (1816) stwierdził, iż diament daje po spaleniu tę samą ilość dwutlenku węgla, jaką dałaby po spaleniu także ilość węgla na wagę.

Chemik francuski H. Moissan wytworzył sztucznie drobne diamenciki, doprowadzając zawarty w żelazie węgiel przy wysokiej temperaturze i wysokim ciśnieniu do krystalizacji, przez późniejsze raptowne ochłodzenie.



Ostatnio znaleziony przez 60-letniego farmera z Poł. Afryki diament, nabyty przez konsorcjum angielskie. Diament wielkości kurzego jaja oceniono na 3 miliony złotych.

Inż. W. Hajkowicz

---

*) Karat — jednostka wagi w handlu diamentami, równa jest 0,2 grama.

WŁADYSŁAW BRONIEWSKI

BAGNET NA BROŃ

Kiedy przyjdą podpalić dom
ten w którym mieszkasz — Polskę,
kiedy rzucą przed siebie grom,
kiedy runą żelaznym wojskiem
i pod drzwiami staną, i nocą
kolbami w drzwi załomocą —
ty, ze snu podnosząc skroń,
stań u drzwi:

Bagnet na broń!
Trzeba krwi!
Są w ojczyźnie rachunki krzywd,
obca dłoń ich też nie przekreśli,
ale krwi nie odmówi nikt:
wysączymy ją z piersi i z pieśni.
Cóż, że nieraz smakował gorzki
na tej ziemi więzienny chleb?
Za tę dłoń wyciągniętą nad Polską —
kula w łeb!

Ogniomistrzu serc i słów,
poeto — nie w pieśni troska...
Dzisiaj wiersz — to strzelecki rów,
okrzyk i rozkaz:
Bagnet na broń!
Bagnet na broń!
A gdyby umierać przyszło,
przypomnijmy co rzekł Cambronne
i powiemy to samo — nad Wisłą.

„Czarno na białem".

Od Administracji

W dalszym ciągu podajemy nazwiska tych osób, które wpłacając prenumeratę roczną, lub kwartalną za „MÓJ DOM", dzięki wylosowaniu ich kartek otrzymają książeczki premiowe P. K. O. wraz z wpłaconą nań sumą 5 zł.

24 marca — p. Zwolińska Zofia, Kielce.
25 marca — p. Racławicki Włodzimierz, Warszawa.
26 marca — niedziela.
27 marca — p. Bieszczadowa Maria, Wisznice.
28 marca — p. Przywarska Elżbieta, Poznań.
29 marca — p. Sobesto Ewa, Serekomla.
30 marca — p. Podrygałłowa Maria, Radom.
31 marca — p. Nałęczowa Hanna, Włochy.
13 kwietnia — p. Kosmalowa Irena, Puławy.
14 kwietnia — p. Sojka Andrzej, Gnojnik.
15 kwietnia — p. Skowrońska Zofia, Sobieszyn.

Wyżej wymienione osoby proszone są o nadesłanie nam następujących danych (wymaganych przez PKO).

1. Imienia i nazwiska.
2. Daty i miejsca urodzenia.
3. Zawodu oraz obecnego miejsca zamieszkania.

Po nadesłaniu tych danych otrzymają książeczki, wraz z wpłac. 5 zł.

ADMINISTRACJA.

Sikbryk

U państwa Cezarostwa Stróżewskich, biednej szlacheckiej rodziny, zamieszkałej w jednym z głuchych zaścianków naszych kresów wschodnich, urodził się synek. Rodzina ta, prócz swego szlacheckiego pochodzenia, którym bardzo się szczyciła, niczym się nie różniła od zamieszkałych w okolicznych wsiach zwykłych chłopów. Bieda i nędza, prześladująca ją od szeregu pokoleń, doprowadziła do tego, że zapomniano nawet polskiej mowy, używając stale języka białoruskiego.

W najbliższą niedzielę rodzice chrzestni, czyli zwani po miejscowemu kum i kuma, powieźli dziecko do chrztu do odległego o 15 km miasteczka.

— A cóż sobie kochani życzycie? — zwrócił się proboszcz po tradycyjnym „pochwalony", do przybyłego kumostwa.

— Ksiandzoczku, dzicia chryścić —

— Skądże jesteście i czyje to dziecko?

— Z zaścianka Poddubki, ksiandzoczku, a dzicia Stróżewskich —

— Dobrze, a jakież chcecie imię?

— Ksiandzoczku, imia ta już patrona, który był w zeszłu niedzielu, kali chłopiec narodziusia.

Ksiądz zobaczył do kalendarza i powiada: No dobrze, będzie Zygfrydem.

— Ksiandzoczku, ale cóż to za imia, wielmaż trudnaje i cudacznaje...

— Imię świętego Zygfryda, rycerza, imię piękne, szlacheckie.

— Ale nie wiemy, czy matka zgodzicca na takije imia.

— Jakże się może nie zgodzić, skoro już ochrzczę. — Nie pytając o dalsze propozycje i zgodę, ksiadz zaczął chrzcić: ...W imię Ojca i Syna i t. d... Czy wyrzekasz się ducha złego? — Kumostwo: — tak. — Czy przystępujesz do wiary katolickiej? — Przystępuję, — i tak dalej.

Chrzest się skończył. Kum dał księdzu 5 rubli złotem i pojechał z kumą i dzieckiem do domu. Ponieważ jeszcze przed chrztem kupił w miasteczku butelkę wódki, więc w powrotnej drodze wypili ją. Kuma była młoda i ładna, więc droga zeszła szybko i wesoło, tylko, że zrobiło się trochę gorąco i sporo zakręciło się w głowach.

Podjeżdżając do zaścianka, kuma nagle zapytała: — Oj, zapomniałam, jakojeż imia dali dziciaci. — Kum trzasnął sobie dłonią po łbie i zawołał z przestrachem: — Dalibóże i mnież z głowy wyleciało... — Wskutek natężenia umysłów i z przestrachu nawet alkohol przestał na nich działać, ale mimo to wszystkie próby przypomnienia sobie były daremne. Zaczęli już powstrzymywać konia, żeby przedłużyć drogę i przypomnieć sobie, ale nic. Po długich mękach, kiedy pot im nawet wystąpił na czoło, wreszcie kum radośnie zawołał: — O już sobie przypominam... Jakieści imia zwierzęce, coś jak by wół, czy też koń, a może byk, potym bzdyk czy bryk... Cości takiego...

— Oj, kumoczku, czyż nie Sikbryk?

—A tak, tak, tak Sikbryk... Sikbryczek kochany... Dzięki Tobie Boże, możemy teraz śmiało wracać do domu. Ależ kuma ma dobrą głowę...

Przyjechali. Wchodzą do domu, rodzice uroczyście spotykają... Niech będzie pochwalony... i t. d.

— Nu, a jakże chłopcu na imię? — pyta matka.

— Sikbryk — wesoło kum powiada.

— Co? Sik... bryk?

— Tak Sikbryczek...

— Ludzie kochani, cóż za imia pogańskie dziecku wybraliście. Taż cała okolica będzie się śmiać. Czyż nie było lepszego i ładniejszego imienia? Nie przyjmę dziecka z takim imieniem.

— Ale cóż my winni, kiedy ksiądz nie chciał dać innego...

Matka uparła się na swoim, że dziecka nie przyjmie. Po długich sporach stanęło na tym, że kumostwo obiecali w następną niedzielę powieźć dziecko do księdza, żeby je przechrzcił.

Po tygodniu zjawili się więc z dzieckiem u proboszcza. Ten zdumiony pyta: — Cóż to, drugie się urodziło?

— Nie ksiandzoczku, to samo, tylko przechrzcić...

— Jak to, drugi raz chrzcić?

— Tak, bo matka na imia nie zgadza się i dlatego nie chce przyjąć dziecka.

— Co wy zwariowaliście? Unieważnić pierwszy chrzest, święty sakrament... Czy nie rozumiecie, jak już przez to grzeszycie. Czy wiecie wy, głupcy, jaka kara boska może was spotkać, a zarazem i mnie. Nigdy w życiu!

Nic nie pomogły prośby i błagania; zagniewany proboszcz wyszedł z pokoju a kumostwo musieli wracać do domu. Nie kupili już wódki, tecz strapieni radzili w drodze, jak tu postąpić.

Wreszcie kuma wpadła na pomysł, aby powiedzieć, że dziecko zostało przechrzczone i otrzymało imię Antoni. Tak też i zrobili.

Tak chłopiec pozostał ku wspólnemu zadowoleniu Antonim. Podrastał sobie, a wszyscy nazywali go Antkiem. Rodzice po pewnym czasie zmarli, A kiedy nastąpił czas zgłoszeniu go do P. K. U., policja na podstawie księgi metrykalnej zaczęła szukać Zygfryda Stróżewskiego, który się nie zgłosił . Całe Poddubki stwierdzały, że takiego nigdy nie było. Takby i nie znaleźli go, gdyby przyparte do muru kumostwo nie przyznało się, jak to było.

Od tego czasu w papierach chłop figurował jako Zygfryd, w domu był Antkiem, a cała okolica nadała mu przydomek Sikbryk.

Wircz.



Prenumerata miesięczna wynosi 50 gr., Cena egzemplarza 30 gr. Rocznie 5 zł.
Konto rozrachunkowe Nr 209. Konto PKO. Nr 18.147.
We Francji miesięcznie 3 fr. 50 c., rocznie — 40 fr. — Konto C/c Lille 38015.
Artykuły niezamówione przez redakcję nie są honorowane. Nadsyłanych rękopisów Redakcja nie zwraca.

CENY OGŁOSZEŃ: Cała strona — 300 zł; ½ — 170 zł; ¼ — 90 zł; 1/8 — 50 zł; 1/16 — 30 zł.
Za miejsce wysokości 1 mm przez szerokość szpalty za tekstem 50 gr, w tekście 70 gr.
Drobne ogłoszenia 20 gr. od wyrazu, tłustym drukiem — 30 gr.

Adres Redakcji: Warszawa I, ul. SMULIKOWSKIEGO 5 m. 8. Telefon Redakcji: 3.21-83.

Redaktorka: *Maria Wiąckowa.* „Drukarnia Lekarska", Sp. z o. o. Warszawa. Wydawca i redaktor odpowiedzialny *J. A. Wiącek.*